

*Universal Intelligencer.*

VOL. XXIV.

APRIL, 1961

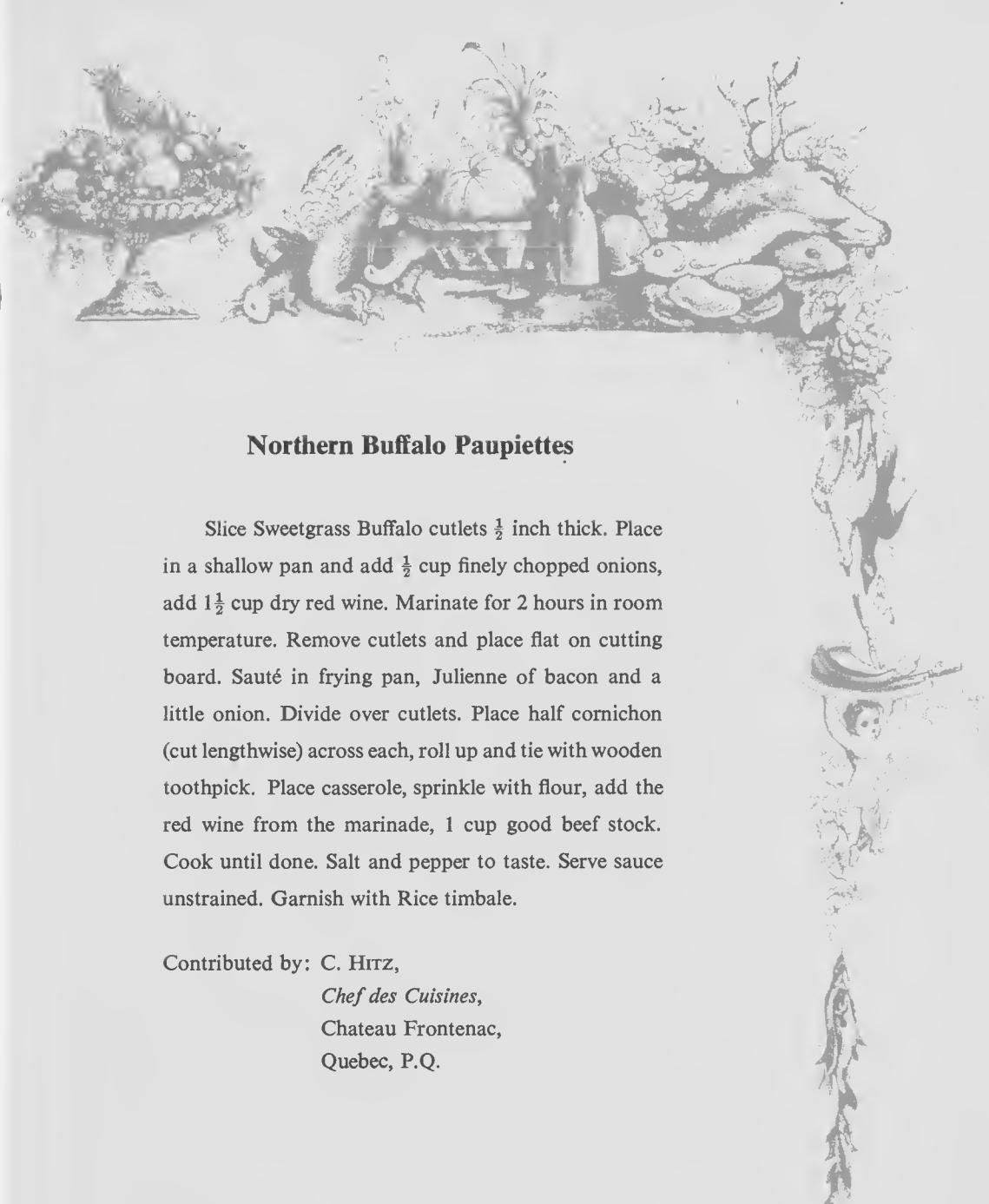
No. 18.

# REMARKABLE RECIPES for SWEET- \*\*\* GRASS BUFFALO

Canada's Northwest Territories



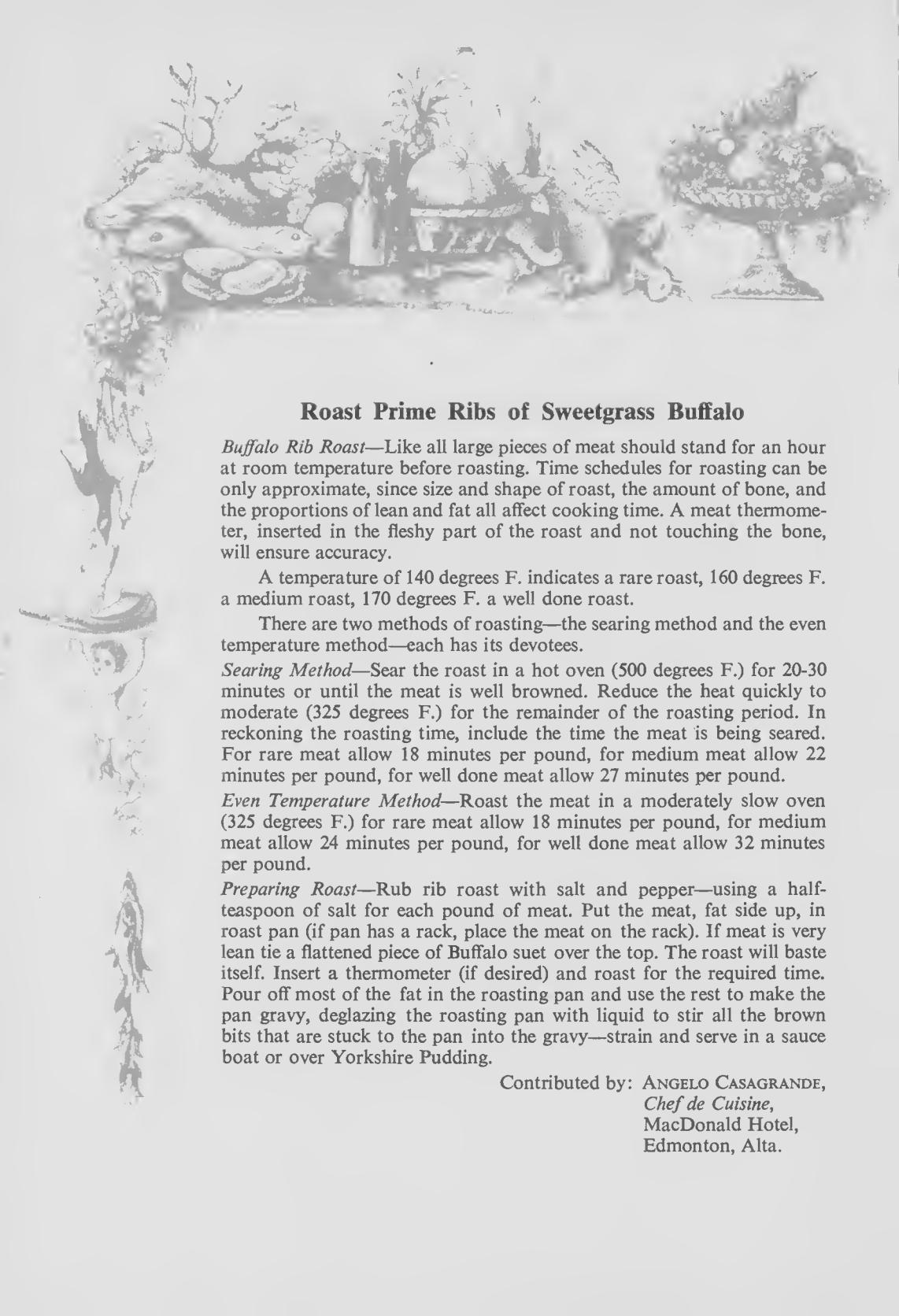




## Northern Buffalo Paupiettes

Slice Sweetgrass Buffalo cutlets  $\frac{1}{2}$  inch thick. Place in a shallow pan and add  $\frac{1}{2}$  cup finely chopped onions, add  $1\frac{1}{2}$  cup dry red wine. Marinate for 2 hours in room temperature. Remove cutlets and place flat on cutting board. Sauté in frying pan, Julienne of bacon and a little onion. Divide over cutlets. Place half cornichon (cut lengthwise) across each, roll up and tie with wooden toothpick. Place casserole, sprinkle with flour, add the red wine from the marinade, 1 cup good beef stock. Cook until done. Salt and pepper to taste. Serve sauce unstrained. Garnish with Rice timbale.

Contributed by: C. Hirz,  
*Chef des Cuisines,*  
Chateau Frontenac,  
Quebec, P.Q.



## Roast Prime Ribs of Sweetgrass Buffalo

*Buffalo Rib Roast*—Like all large pieces of meat should stand for an hour at room temperature before roasting. Time schedules for roasting can be only approximate, since size and shape of roast, the amount of bone, and the proportions of lean and fat all affect cooking time. A meat thermometer, inserted in the fleshy part of the roast and not touching the bone, will ensure accuracy.

A temperature of 140 degrees F. indicates a rare roast, 160 degrees F. a medium roast, 170 degrees F. a well done roast.

There are two methods of roasting—the searing method and the even temperature method—each has its devotees.

*Searing Method*—Sear the roast in a hot oven (500 degrees F.) for 20-30 minutes or until the meat is well browned. Reduce the heat quickly to moderate (325 degrees F.) for the remainder of the roasting period. In reckoning the roasting time, include the time the meat is being seared. For rare meat allow 18 minutes per pound, for medium meat allow 22 minutes per pound, for well done meat allow 27 minutes per pound.

*Even Temperature Method*—Roast the meat in a moderately slow oven (325 degrees F.) for rare meat allow 18 minutes per pound, for medium meat allow 24 minutes per pound, for well done meat allow 32 minutes per pound.

*Preparing Roast*—Rub rib roast with salt and pepper—using a half-teaspoon of salt for each pound of meat. Put the meat, fat side up, in roast pan (if pan has a rack, place the meat on the rack). If meat is very lean tie a flattened piece of Buffalo suet over the top. The roast will baste itself. Insert a thermometer (if desired) and roast for the required time. Pour off most of the fat in the roasting pan and use the rest to make the pan gravy, deglazing the roasting pan with liquid to stir all the brown bits that are stuck to the pan into the gravy—strain and serve in a sauce boat or over Yorkshire Pudding.

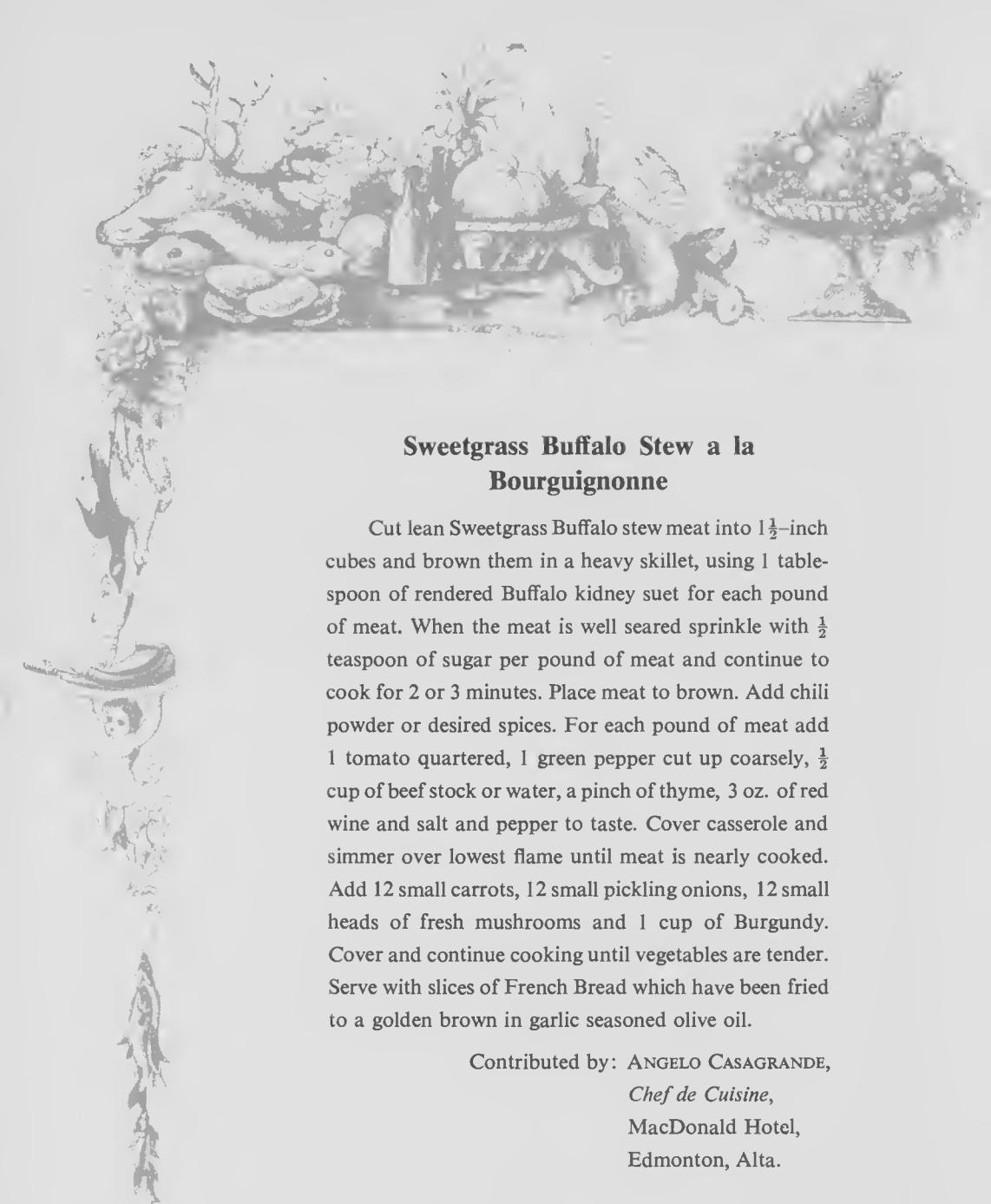
Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.

## Sweetgrass Buffalo Tenderloin en Chemise Strasbourgaise

Brush a  $3\frac{1}{2}$ - to 4-pound Buffalo tenderloin with brandy after it has been trimmed nicely. Slice tenderloin into 6 equal parts without separating the slices. Between each slice put a slice of cooked ham which has been spread with pâté de foie gras. Reshape the tenderloin and roast in a moderate oven for about 12 minutes, or until half cooked, basting frequently with  $\frac{1}{2}$  cup of beef stock or consomme. Remove from heat and brush with melted meat glaze (or Bovril). Cool slightly and then spread the tenderloin thinly with pâté de foie gras and sprinkle with chopped truffles.

Roll out a puff or pie paste dough into a thin sheet and wrap the tenderloin in it folding paste under the meat and securing it neatly. Brush the paste with cold water. Bake the meat on a baking sheet in a hot oven (500 degrees F.) for 12 to 15 minutes. Brush the paste with slightly beaten egg yolk and continue baking until the crust is nicely browned. Serve with mushroom sauce flavored with Madeira.

Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.



## Sweetgrass Buffalo Stew a la Bourguignonne

Cut lean Sweetgrass Buffalo stew meat into  $1\frac{1}{2}$ -inch cubes and brown them in a heavy skillet, using 1 tablespoon of rendered Buffalo kidney suet for each pound of meat. When the meat is well seared sprinkle with  $\frac{1}{2}$  teaspoon of sugar per pound of meat and continue to cook for 2 or 3 minutes. Place meat to brown. Add chili powder or desired spices. For each pound of meat add 1 tomato quartered, 1 green pepper cut up coarsely,  $\frac{1}{2}$  cup of beef stock or water, a pinch of thyme, 3 oz. of red wine and salt and pepper to taste. Cover casserole and simmer over lowest flame until meat is nearly cooked. Add 12 small carrots, 12 small pickling onions, 12 small heads of fresh mushrooms and 1 cup of Burgundy. Cover and continue cooking until vegetables are tender. Serve with slices of French Bread which have been fried to a golden brown in garlic seasoned olive oil.

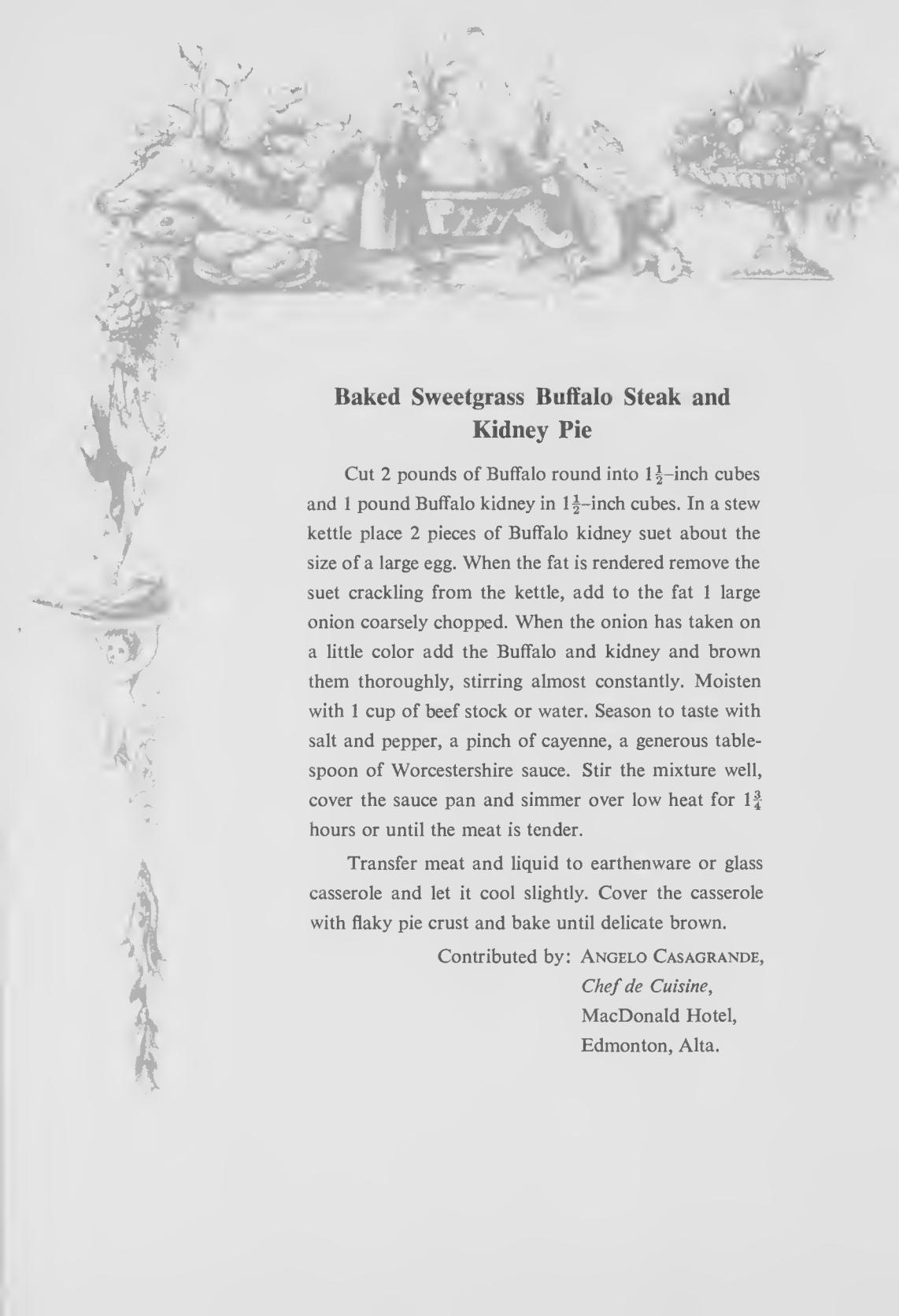
Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.



## Chopped Sweetgrass Buffalo Cutlets

Trim 6 slices of bread and soak for 10 minutes in 1 cup of red wine and 1 cup of water. Add 4 tablespoons finely chopped onion, 4 teaspoons salt and a generous dash of freshly ground pepper. Mix well and add 2 pounds of ground (not too lean) Buffalo and two eggs. Mix and form into 12 flat cutlets. Roll cutlets in fine dry bread, cracker or corn flake crumbs. Let the coating set for  $\frac{1}{2}$  hour. Fry quickly in hot rendered Buffalo kidney suet in heavy skillet until cutlets are brown and crusty on both sides. Serve piping hot with English mustard.

Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.

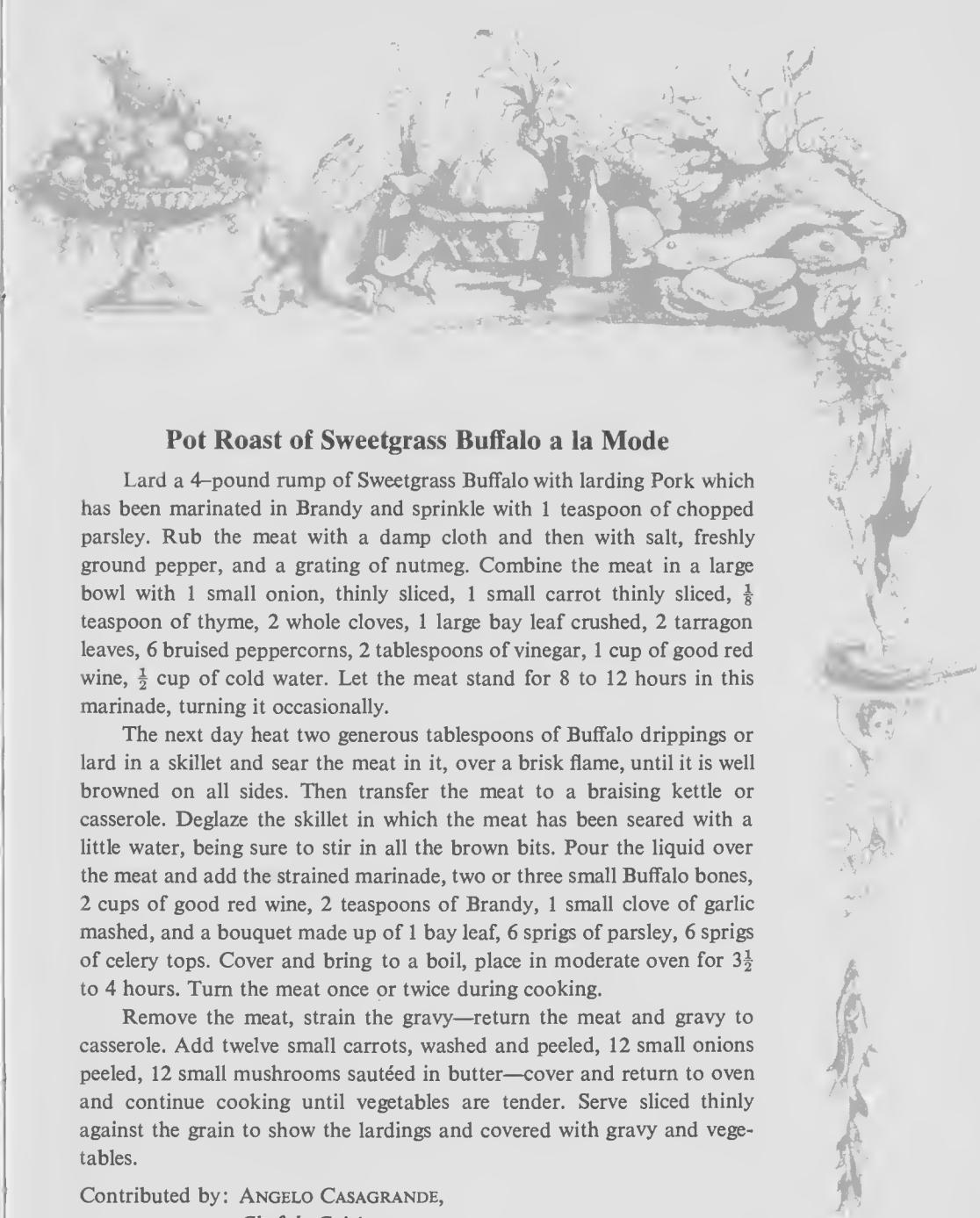


## Baked Sweetgrass Buffalo Steak and Kidney Pie

Cut 2 pounds of Buffalo round into  $1\frac{1}{2}$ -inch cubes and 1 pound Buffalo kidney in  $1\frac{1}{2}$ -inch cubes. In a stew kettle place 2 pieces of Buffalo kidney suet about the size of a large egg. When the fat is rendered remove the suet crackling from the kettle, add to the fat 1 large onion coarsely chopped. When the onion has taken on a little color add the Buffalo and kidney and brown them thoroughly, stirring almost constantly. Moisten with 1 cup of beef stock or water. Season to taste with salt and pepper, a pinch of cayenne, a generous tablespoon of Worcestershire sauce. Stir the mixture well, cover the sauce pan and simmer over low heat for  $1\frac{3}{4}$  hours or until the meat is tender.

Transfer meat and liquid to earthenware or glass casserole and let it cool slightly. Cover the casserole with flaky pie crust and bake until delicate brown.

Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.



## Pot Roast of Sweetgrass Buffalo a la Mode

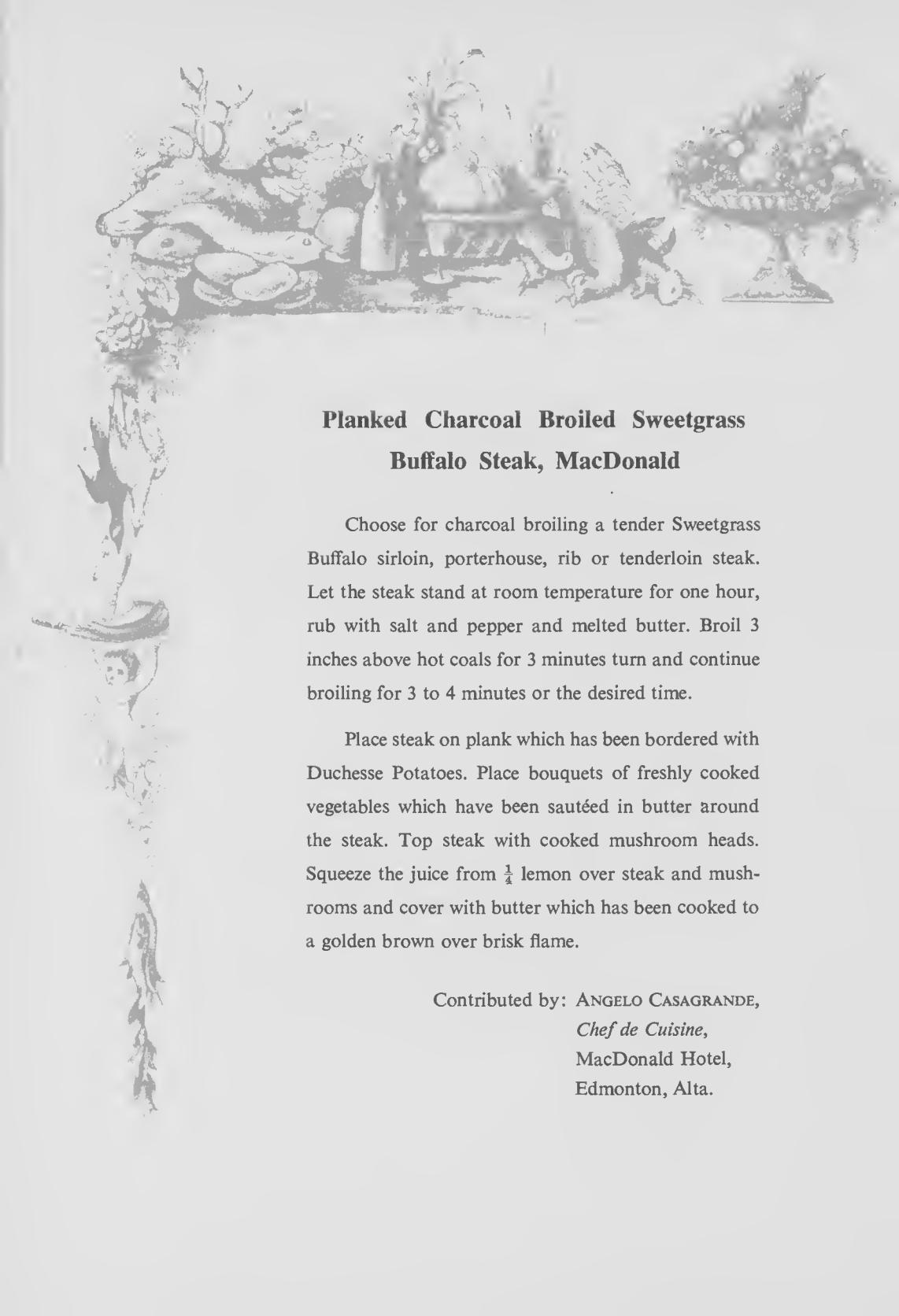
Lard a 4-pound rump of Sweetgrass Buffalo with larding Pork which has been marinated in Brandy and sprinkle with 1 teaspoon of chopped parsley. Rub the meat with a damp cloth and then with salt, freshly ground pepper, and a grating of nutmeg. Combine the meat in a large bowl with 1 small onion, thinly sliced, 1 small carrot thinly sliced,  $\frac{1}{8}$  teaspoon of thyme, 2 whole cloves, 1 large bay leaf crushed, 2 tarragon leaves, 6 bruised peppercorns, 2 tablespoons of vinegar, 1 cup of good red wine,  $\frac{1}{2}$  cup of cold water. Let the meat stand for 8 to 12 hours in this marinade, turning it occasionally.

The next day heat two generous tablespoons of Buffalo drippings or lard in a skillet and sear the meat in it, over a brisk flame, until it is well browned on all sides. Then transfer the meat to a braising kettle or casserole. Deglaze the skillet in which the meat has been seared with a little water, being sure to stir in all the brown bits. Pour the liquid over the meat and add the strained marinade, two or three small Buffalo bones, 2 cups of good red wine, 2 teaspoons of Brandy, 1 small clove of garlic mashed, and a bouquet made up of 1 bay leaf, 6 sprigs of parsley, 6 sprigs of celery tops. Cover and bring to a boil, place in moderate oven for  $3\frac{1}{2}$  to 4 hours. Turn the meat once or twice during cooking.

Remove the meat, strain the gravy—return the meat and gravy to casserole. Add twelve small carrots, washed and peeled, 12 small onions peeled, 12 small mushrooms sautéed in butter—cover and return to oven and continue cooking until vegetables are tender. Serve sliced thinly against the grain to show the lardings and covered with gravy and vegetables.

Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,

*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.



## **Planked Charcoal Broiled Sweetgrass Buffalo Steak, MacDonald**

Choose for charcoal broiling a tender Sweetgrass Buffalo sirloin, porterhouse, rib or tenderloin steak. Let the steak stand at room temperature for one hour, rub with salt and pepper and melted butter. Broil 3 inches above hot coals for 3 minutes turn and continue broiling for 3 to 4 minutes or the desired time.

Place steak on plank which has been bordered with Duchesse Potatoes. Place bouquets of freshly cooked vegetables which have been sautéed in butter around the steak. Top steak with cooked mushroom heads. Squeeze the juice from  $\frac{1}{4}$  lemon over steak and mushrooms and cover with butter which has been cooked to a golden brown over brisk flame.

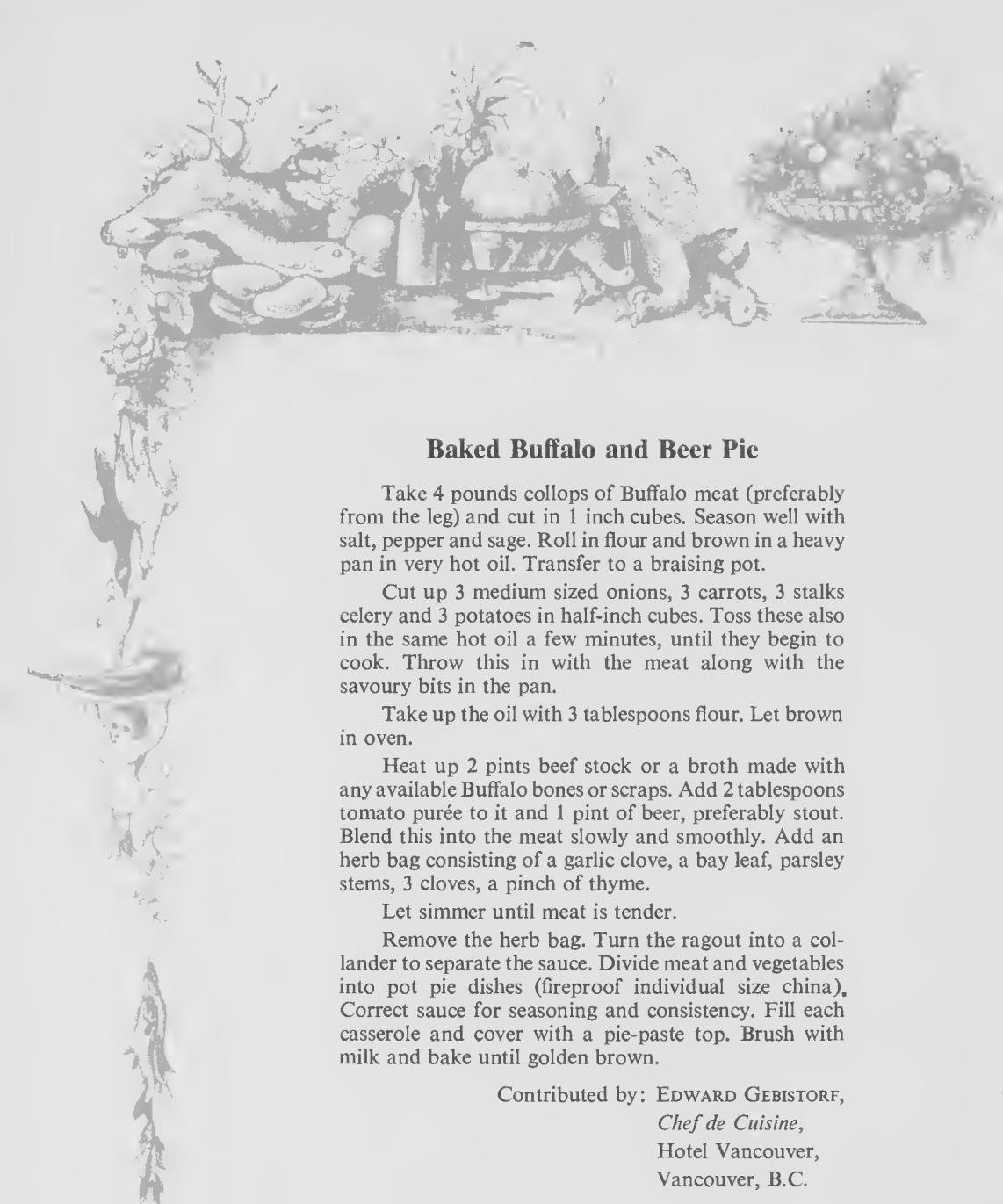
Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.



## Braised Sweetgrass Buffalo Steak Carbonade

Rub 12 one-inch thick Buffalo round steaks with salt and pepper. Dust with flour and sear in 6 tablespoons of rendered Buffalo kidney suet. Remove meat and add 4 cups of sliced onions to remainder of suet. Place meat and onions in casserole, add 2 tablespoons flour, 1 tablespoon vinegar, 2 teaspoons salt,  $\frac{1}{2}$  teaspoon pepper, 1 teaspoon sugar (brown), 2 bay leaves,  $\frac{1}{2}$  teaspoon thyme, 3 tablespoons minced parsley, 1 teaspoon tomato paste, 3 cups of beer. Cover and cook for 3 hours in moderate oven, or until meat is tender. Serve with cottage style potatoes.

Contributed by: ANGELO CASAGRANDE,  
*Chef de Cuisine,*  
MacDonald Hotel,  
Edmonton, Alta.



## Baked Buffalo and Beer Pie

Take 4 pounds collops of Buffalo meat (preferably from the leg) and cut in 1 inch cubes. Season well with salt, pepper and sage. Roll in flour and brown in a heavy pan in very hot oil. Transfer to a braising pot.

Cut up 3 medium sized onions, 3 carrots, 3 stalks celery and 3 potatoes in half-inch cubes. Toss these also in the same hot oil a few minutes, until they begin to cook. Throw this in with the meat along with the savoury bits in the pan.

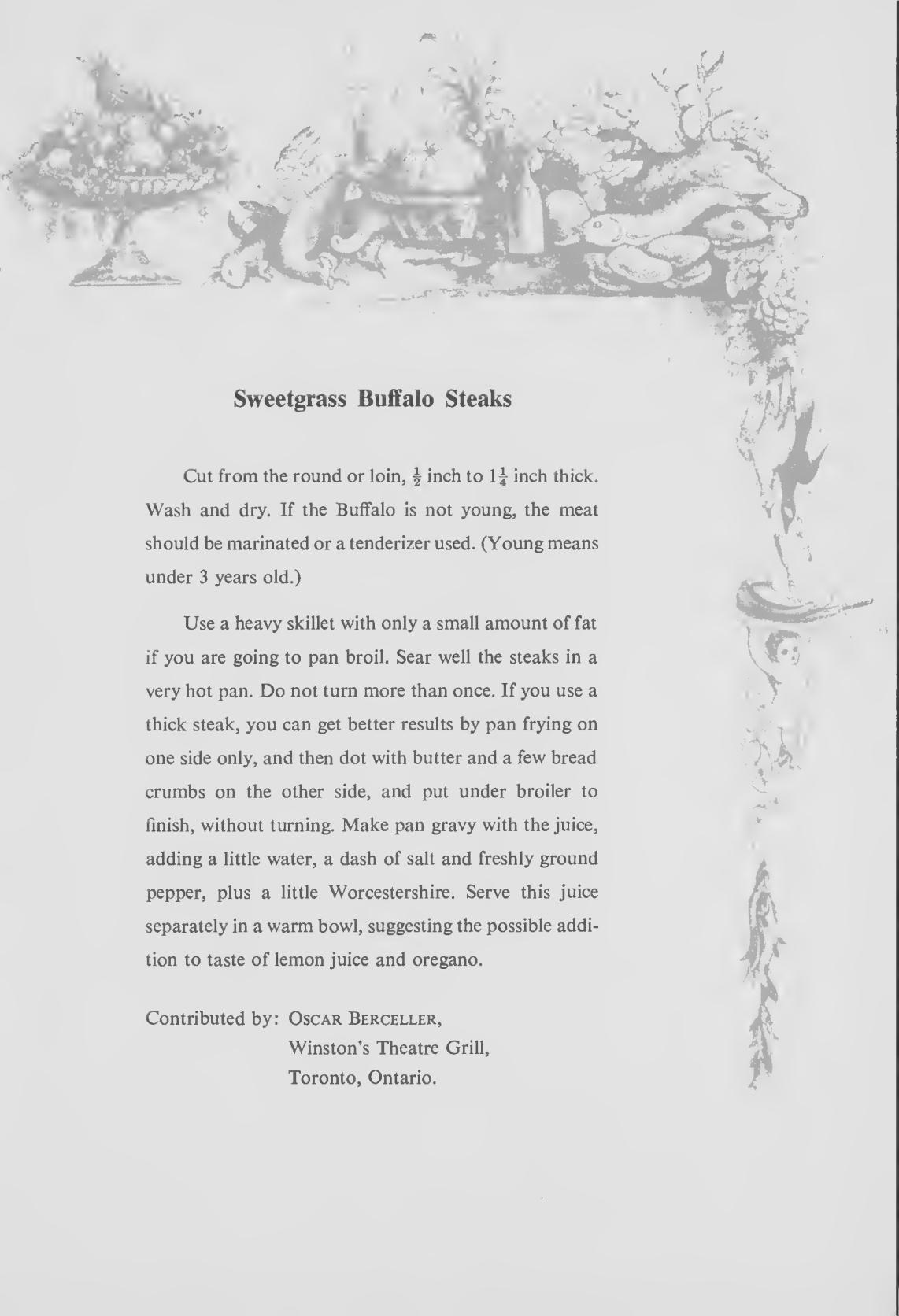
Take up the oil with 3 tablespoons flour. Let brown in oven.

Heat up 2 pints beef stock or a broth made with any available Buffalo bones or scraps. Add 2 tablespoons tomato purée to it and 1 pint of beer, preferably stout. Blend this into the meat slowly and smoothly. Add an herb bag consisting of a garlic clove, a bay leaf, parsley stems, 3 cloves, a pinch of thyme.

Let simmer until meat is tender.

Remove the herb bag. Turn the ragout into a colander to separate the sauce. Divide meat and vegetables into pot pie dishes (fireproof individual size china). Correct sauce for seasoning and consistency. Fill each casserole and cover with a pie-paste top. Brush with milk and bake until golden brown.

Contributed by: EDWARD GEBISTORF,  
*Chef de Cuisine,*  
Hotel Vancouver,  
Vancouver, B.C.



## Sweetgrass Buffalo Steaks

Cut from the round or loin,  $\frac{1}{2}$  inch to  $1\frac{1}{4}$  inch thick. Wash and dry. If the Buffalo is not young, the meat should be marinated or a tenderizer used. (Young means under 3 years old.)

Use a heavy skillet with only a small amount of fat if you are going to pan broil. Sear well the steaks in a very hot pan. Do not turn more than once. If you use a thick steak, you can get better results by pan frying on one side only, and then dot with butter and a few bread crumbs on the other side, and put under broiler to finish, without turning. Make pan gravy with the juice, adding a little water, a dash of salt and freshly ground pepper, plus a little Worcestershire. Serve this juice separately in a warm bowl, suggesting the possible addition to taste of lemon juice and oregano.

Contributed by: OSCAR BERCELLER,  
Winston's Theatre Grill,  
Toronto, Ontario.

## NOTES

---

## NOTES

Le Courrier des Prairies

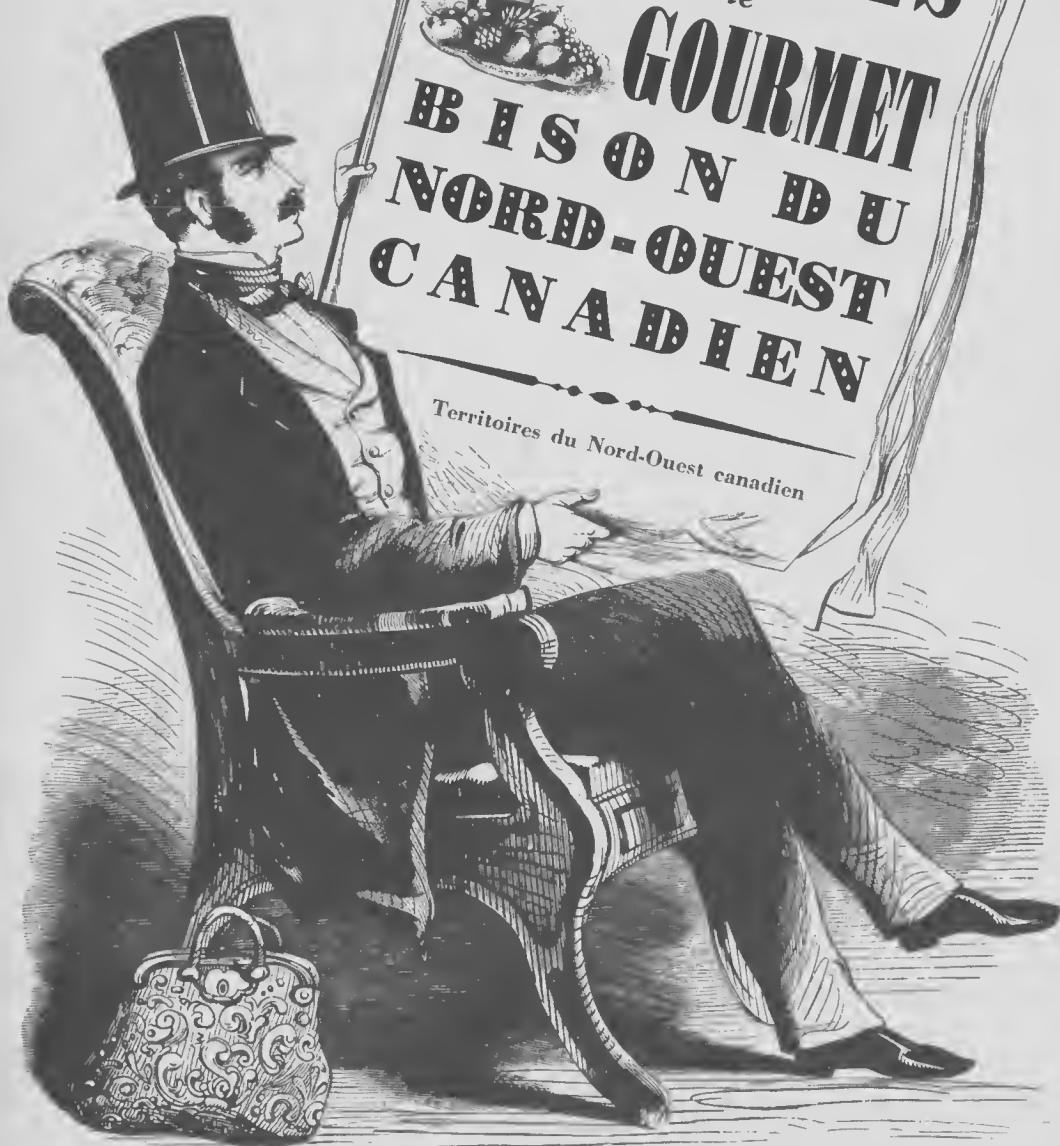
VOL. XIV

AVRIL 1961

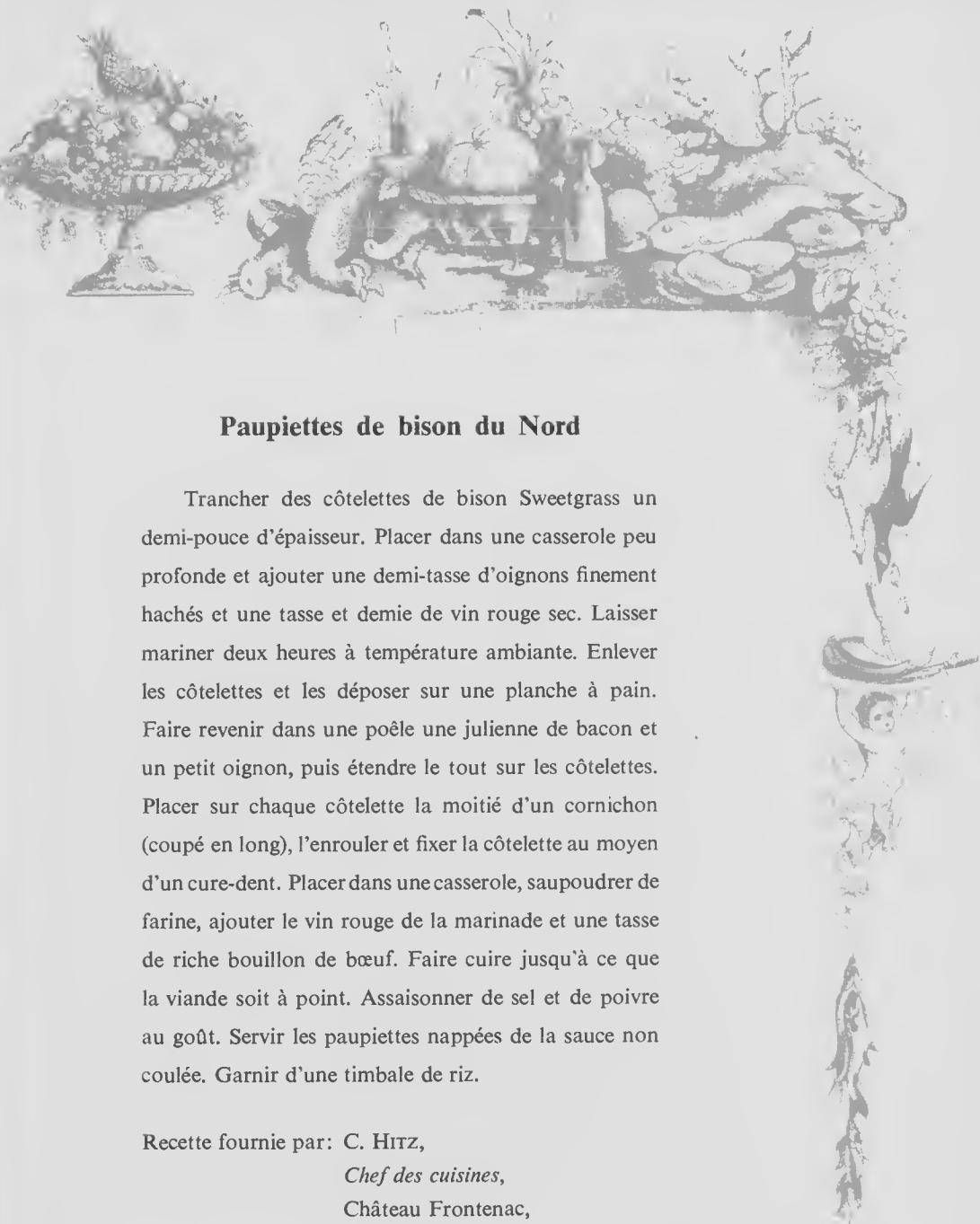
N° 13

# RECETTES pour le GOURMET BISON DU NORD-OUEST CANADIEN

Territoires du Nord-Ouest canadien







## Paupiettes de bison du Nord

Trancher des côtelettes de bison Sweetgrass un demi-pouce d'épaisseur. Placer dans une casserole peu profonde et ajouter une demi-tasse d'oignons finement hachés et une tasse et demie de vin rouge sec. Laisser mariner deux heures à température ambiante. Enlever les côtelettes et les déposer sur une planche à pain. Faire revenir dans une poêle une julienne de bacon et un petit oignon, puis étendre le tout sur les côtelettes. Placer sur chaque côtelette la moitié d'un cornichon (coupé en long), l'enrouler et fixer la côtelette au moyen d'un cure-dent. Placer dans une casserole, saupoudrer de farine, ajouter le vin rouge de la marinade et une tasse de riche bouillon de bœuf. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit à point. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Servir les paupiettes nappées de la sauce non coulée. Garnir d'une timbale de riz.

Recette fournie par: C. HITZ,

*Chef des cuisines,*

Château Frontenac,

Québec (P.Q.).

## Rôti de bison Sweetgrass

*Rôti de côte de bison*—Comme dans le cas de tous les autres gros morceaux de viande, il faut laisser reposer ce rôti pendant une heure à la température ambiante avant la cuisson. On ne peut donner la durée de la cuisson qu'approximativement, car celle-ci varie selon la grosseur et la forme du rôti, la quantité d'os et la proportion de viande maigre et de gras. Un thermomètre à viande inséré dans la chair du rôti mais sans toucher à l'os permettra de régler la cuisson au point voulu.

A la température de 140° F, la viande est saignante, à 160° F, elle est à point (rosée) et à 170° F, elle est bien cuite.

Il y a deux manières de rôtir la viande: on peut la saisir ou la faire cuire à température uniforme. Chaque méthode a ses partisans.

*Première méthode:* Saisir la viande dans un four chaud (500° F) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien rissolée. Diminuer la température rapidement jusqu'à 325° F pour le reste de la cuisson. Lorsqu'on calcule la durée de la cuisson, il faut inclure le temps pendant lequel on fait saisir la viande. Pour que la viande soit saignante, allouer 18 minutes par livre, pour qu'elle soit à point (rosée), 22 minutes par livre et pour qu'elle soit bien cuite, 27 minutes par livre.

*Cuisson à température uniforme:* Faire rôtir la viande dans un four à température assez basse (325° F). Pour une viande saignante, allouer 18 minutes par livre, pour une viande à point (rosée), 24 minutes par livre et pour une viande bien cuite, 32 minutes par livre.

*Préparation du rôti*—Assaisonner de sel à raison d'une demi-cuillerée à thé par livre de viande et de poivre au goût. Mettre la viande dans la rôtissoire en prenant soin de placer le gras dessus (s'il y a une claire, mettre la viande sur la claire). Si la viande est très maigre, ficeler un morceau plat de suif de bison sur la partie supérieure du rôti qui s'enrobera ainsi de sa graisse. Insérer un thermomètre (facultatif) et faire rôtir le temps voulu. Enlever la plus grande partie du gras dans la rôtissoire, employer ce qui reste à faire la sauce et déglaçer la rôtissoire avec un liquide pour en détacher le fond et l'incorporer à la sauce. Couler et servir dans une saucière ou sur du pudding Yorkshire.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).

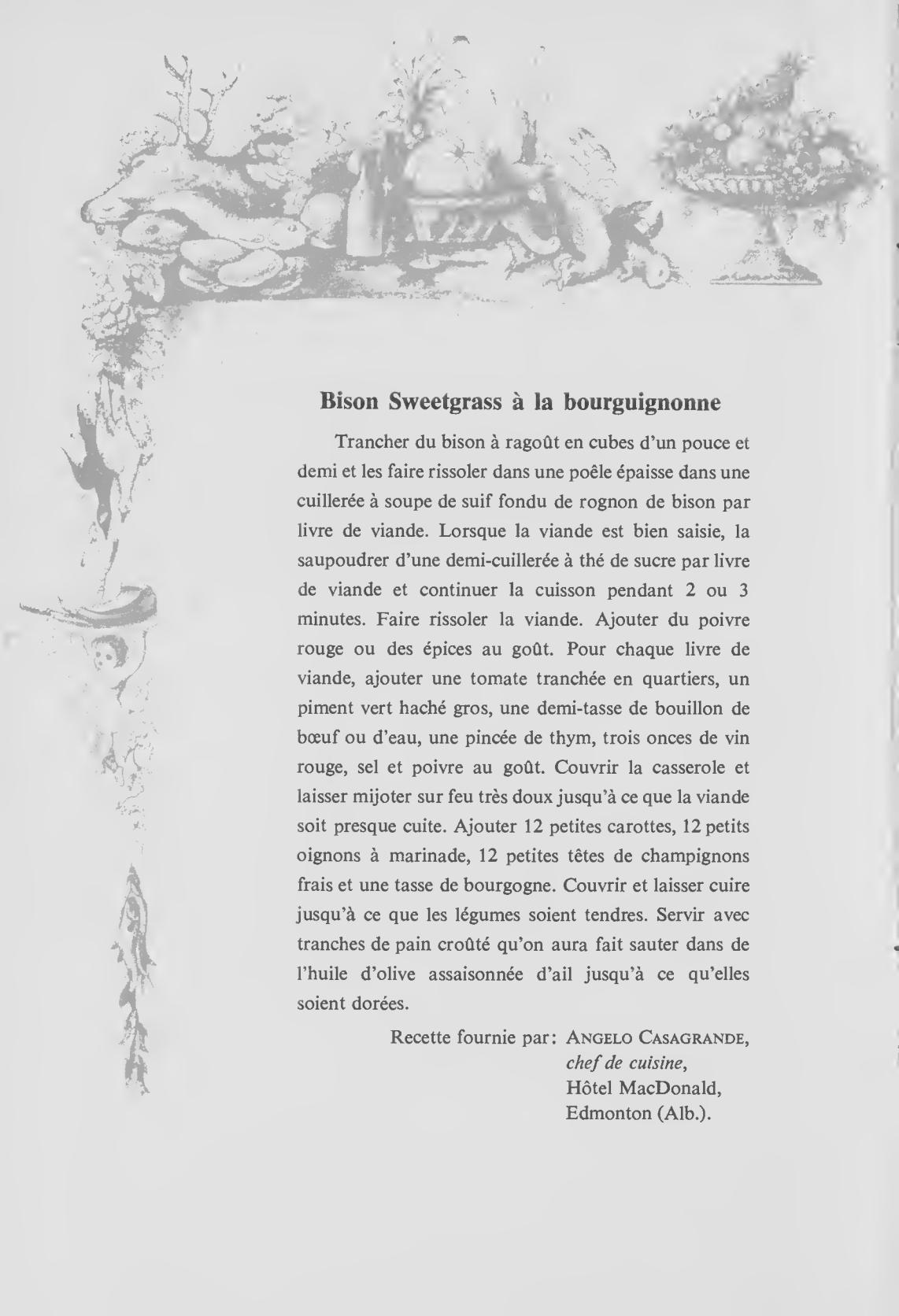


## Filet de bison Sweetgrass en chemise strasbourgeoise

Après avoir bien paré un filet de bison de  $3\frac{1}{2}$  à 4 livres, l'arroser d'eau-de-vie (brandy). Trancher le filet en 6 portions égales, mais sans séparer complètement les tranches. Entre chaque tranche, placer une tranche de jambon cuit enduite de pâté de foie gras. Reformer le filet et le faire rôtir dans un four modéré pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit à demi cuit, en l'arroasant fréquemment d'une demi-tasse de bouillon de bœuf ou de consommé. Enlever du feu et enduire d'une glace de viande fondue (ou de bouillon de bœuf). Laisser refroidir légèrement, étendre sur le filet une mince couche de pâté de foie gras et parsemer de truffes hachées.

Étendre sur le filet une croûte assez mince de pâte feuilletée ou brisée, replier la pâte sous la viande et fermer soigneusement les bouts. Enduire la pâte d'eau froide. Faire cuire la viande sur une plaque dans un four chaud ( $500^{\circ}$  F) pendant 12 à 15 minutes. Enduire la pâte de jaune d'œuf légèrement battu et continuer la cuisson jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Servir avec une sauce aux champignons aromatisée de madère.

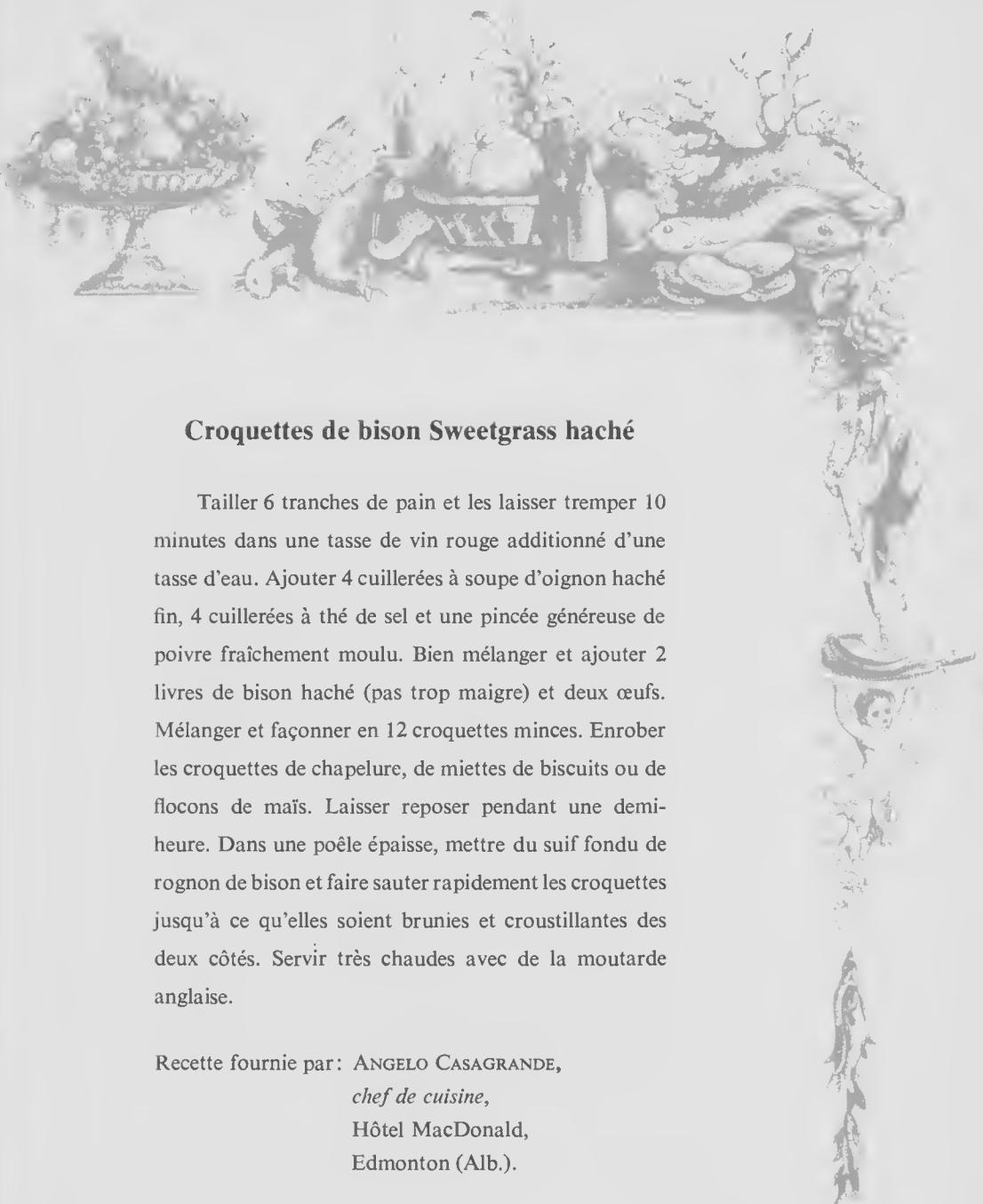
Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).



## Bison Sweetgrass à la bourguignonne

Trancher du bison à ragout en cubes d'un pouce et demi et les faire rissoler dans une poêle épaisse dans une cuillerée à soupe de suif fondu de rognon de bison par livre de viande. Lorsque la viande est bien saisie, la saupoudrer d'une demi-cuillerée à thé de sucre par livre de viande et continuer la cuisson pendant 2 ou 3 minutes. Faire rissoler la viande. Ajouter du poivre rouge ou des épices au goût. Pour chaque livre de viande, ajouter une tomate tranchée en quartiers, un piment vert haché gros, une demi-tasse de bouillon de bœuf ou d'eau, une pincée de thym, trois onces de vin rouge, sel et poivre au goût. Couvrir la casserole et laisser mijoter sur feu très doux jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Ajouter 12 petites carottes, 12 petits oignons à marinade, 12 petites têtes de champignons frais et une tasse de bourgogne. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Servir avec tranches de pain croûté qu'on aura fait sauter dans de l'huile d'olive assaisonnée d'ail jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).



## Croquettes de bison Sweetgrass haché

Tailler 6 tranches de pain et les laisser tremper 10 minutes dans une tasse de vin rouge additionné d'une tasse d'eau. Ajouter 4 cuillerées à soupe d'oignon haché fin, 4 cuillerées à thé de sel et une pincée généreuse de poivre fraîchement moulu. Bien mélanger et ajouter 2 livres de bison haché (pas trop maigre) et deux œufs. Mélanger et façonner en 12 croquettes minces. Enrober les croquettes de chapelure, de miettes de biscuits ou de flocons de maïs. Laisser reposer pendant une demi-heure. Dans une poêle épaisse, mettre du suif fondu de rognon de bison et faire sauter rapidement les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient brunies et croustillantes des deux côtés. Servir très chaudes avec de la moutarde anglaise.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).

## Pâté de bifteck et de rognon de bison Sweetgrass

Trancher 2 livres de ronde de bison et une livre de rognon de bison en cubes d'un pouce et demi. Dans une cocotte, mettre deux morceaux de suif de rognon de bison de la grosseur d'un gros œuf. Lorsque le gras est fondu, enlever le suif et y ajouter un gros oignon haché gros. Lorsque l'oignon commence à brunir, ajouter les cubes de bifteck et de rognon et bien saisir en remuant presque constamment. Arroser d'une tasse de bouillon de bœuf ou d'eau. Assaisonner au goût de sel et de poivre, d'une pincée de poivre rouge, d'une cuillerée à soupe comble de sauce Worcestershire. Bien mélanger, couvrir la casserole et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 h  $\frac{3}{4}$  ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Transférer la viande et le liquide à une casserole en verre ou en faïence, et laisser refroidir légèrement. Couvrir la casserole d'une croûte de pâte feuillettée et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit brun doré.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).

## Rôti de bison Sweetgrass à la mode

Piquer de gros lard (lard gras) mariné dans l'eau-de-vie (brandy) un morceau de 4 livres de croupe de bison Sweetgrass et le parsemer d'une cuillerée à thé de persil haché. Essuyer la viande avec un linge humide, puis assaisonner de sel, de poivre fraîchement moulu et de muscade râpée. Placer la viande dans un grand bol, y ajouter un petit oignon tranché mince, une petite carotte tranchée mince,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de thym, 2 clous de girofle, une grande feuille de laurier écrasée, 2 feuilles d'estragon, 6 grains de poivre écrasés, 2 cuillerées à soupe de vinaigre, une tasse de bon vin rouge et une demi-tasse d'eau froide. Laisser la viande macérer de 8 à 12 heures dans cette marinade et la retourner de temps à autre.

Le lendemain, faire chauffer deux bonnes cuillerées à soupe de graisse de bison ou de saindoux dans une poêle, y déposer la viande et la saisir sur un feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien rissolée de tous les côtés. Transférer la viande à une cocotte ou une casserole. Déglaçer avec un peu d'eau la casserole dans laquelle la viande a été saisie, en prenant soin de détacher le fond de casserole. Verser le liquide sur la viande et ajouter la marinade coulée, deux ou trois petits os de bison, 2 tasses de bon vin rouge, 2 cuillerées à thé d'eau-de-vie (brandy), une petite gousse d'ail écrasée et un bouquet garni composé d'une feuille de laurier, de 6 branches de persil et de 6 feuilles de céleri. Couvrir et porter au point d'ébullition, puis faire mijoter au four à chaleur modérée durant trois heures et demie à quatre heures. Retourner la viande une ou deux fois pendant la cuisson.

Enlever la viande, couler la sauce et remettre la viande et la sauce dans la casserole. Ajouter 12 petites carottes lavées et pelées, 12 petits oignons pelés, 12 petits champignons sautés dans le beurre. Couvrir, remettre au four et continuer la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Pour servir, couper des tranches minces en travers du fil de la viande de façon à faire voir les lardons, couvrir de sauce et de légumes.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).

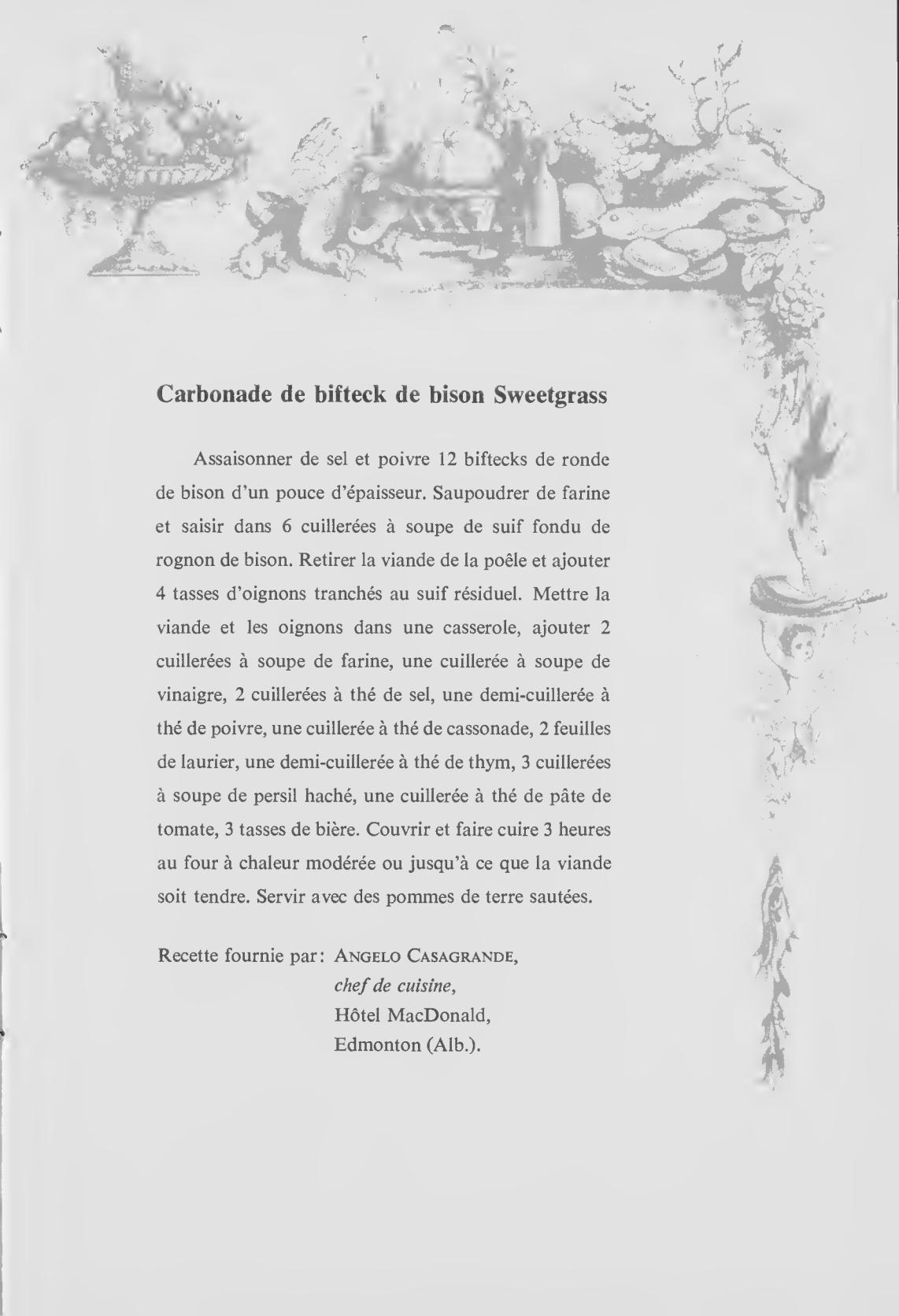


## Bifteck de bison Sweetgrass grillé sur charbon de bois, à la MacDonald

Choisir pour griller sur feu de charbon de bois un bifteck tendre de bison Sweetgrass, surlonge, gros filet, côtelette ou filet. Laisser reposer le bifteck pendant une heure à la température ambiante, assaisonner de sel et de poivre et enduire de beurre fondu. Faire griller à trois pouces au-dessus des charbons chauds pendant 3 minutes, retourner et laisser griller encore 3 ou 4 minutes ou le temps voulu.

Poser le bifteck sur une planche bordée de pommes de terre duchesse. Garnir le bifteck de bouquets de légumes frais cuits revenus dans le beurre. Couvrir le bifteck de têtes de champignons cuites. Presser le jus d'un quart de citron sur le bifteck et les champignons, et couvrir de beurre fondu et doré sur un feu vif.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,  
*chef de cuisine,*  
Hôtel MacDonald,  
Edmonton (Alb.).



## **Carbonade de bifteck de bison Sweetgrass**

Assaisonner de sel et poivre 12 biftecks de ronde de bison d'un pouce d'épaisseur. Saupoudrer de farine et saisir dans 6 cuillerées à soupe de suif fondu de rognon de bison. Retirer la viande de la poêle et ajouter 4 tasses d'oignons tranchés au suif résiduel. Mettre la viande et les oignons dans une casserole, ajouter 2 cuillerées à soupe de farine, une cuillerée à soupe de vinaigre, 2 cuillerées à thé de sel, une demi-cuillerée à thé de poivre, une cuillerée à thé de cassonade, 2 feuilles de laurier, une demi-cuillerée à thé de thym, 3 cuillerées à soupe de persil haché, une cuillerée à thé de pâte de tomate, 3 tasses de bière. Couvrir et faire cuire 3 heures au four à chaleur modérée ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servir avec des pommes de terre sautées.

Recette fournie par: ANGELO CASAGRANDE,

*chef de cuisine,*

Hôtel MacDonald,

Edmonton (Alb.).

## Pâté de bison à la bière

Trancher 4 livres de bison (de préférence dans le gite) et couper en cubes d'un pouce. Bien assaisonner de sel, de poivre et de sauge. Enrober de farine et faire rissoler dans une casserole épaisse dans de l'huile très chaude. Transférer à une cocotte.

Couper 3 oignons moyens, 3 carottes, 3 branches de céleri et 3 pommes de terre en cubes d'un demi-pouce. Faire sauter les légumes quelques minutes dans la même huile chaude jusqu'à ce qu'ils commencent à cuire. Les ajouter à la viande, ainsi que le fond de casserole qu'on aura soin de bien détacher.

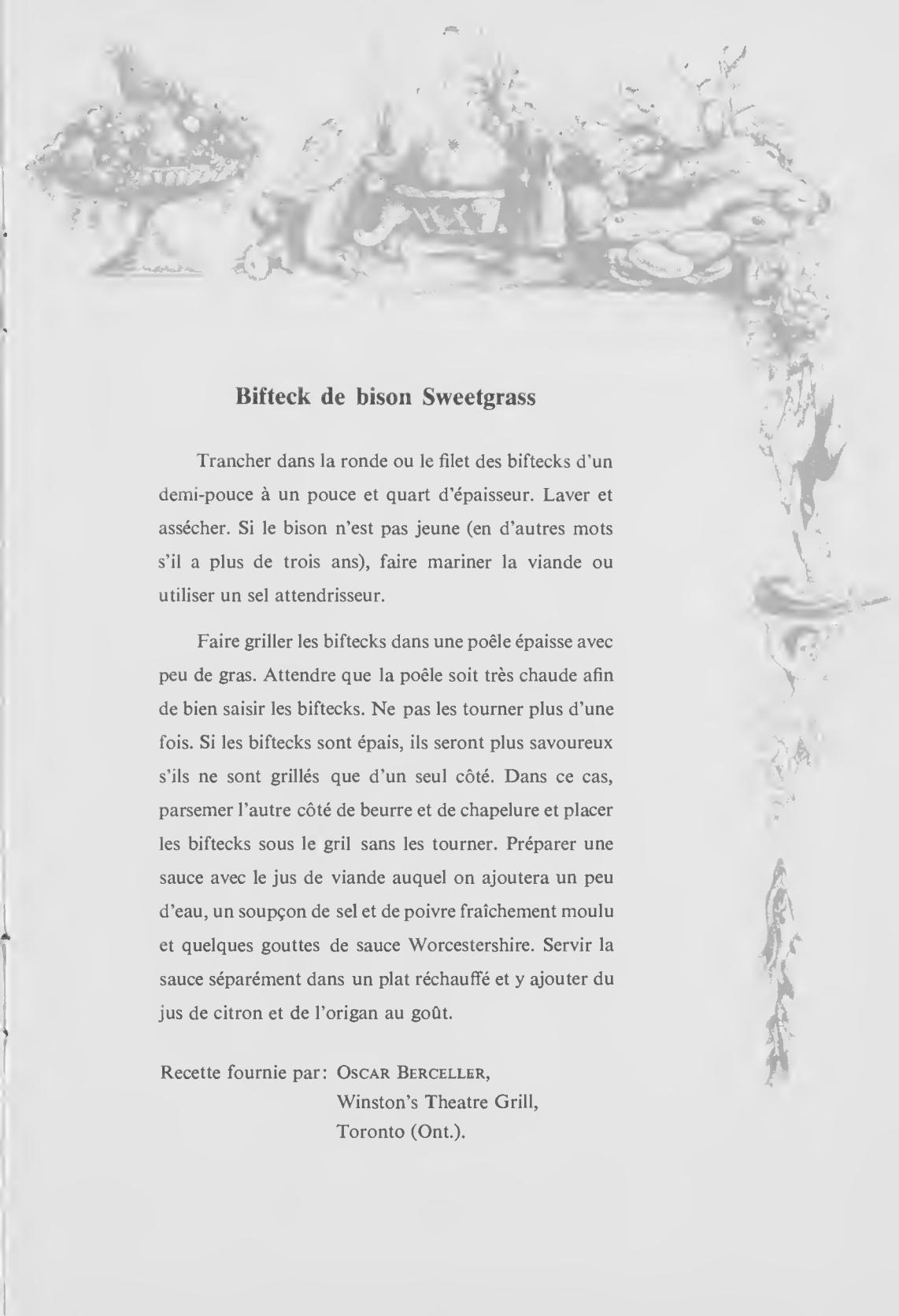
Ajouter à l'huile trois cuillerées à soupe de farine. Laisser brunir au four.

Faire chauffer 2 chopines de bouillon de bœuf ou de consommé fait de quelques os de bison ou de reliefs. Ajouter 2 cuillerées à soupe de purée de tomate et une chopine de bière, de préférence du stout. Bien mélanger la sauce et la viande. Ajouter un bouquet garni composé d'une gousse d'ail, d'une feuille de laurier, de branches de persil, de 3 clous de girofle et d'une pincée de thym.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Enlever le bouquet garni. Verser le ragoût dans une passoire pour en séparer la sauce. Répartir la viande et les légumes entre quelques petites timbales (plats individuels en faïence résistant au feu). Ajuster l'assaisonnement et la consistance de la sauce. Remplir chaque casserole et la couvrir d'une croûte brisée. Enduire la croûte de lait et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Recette fournie par: EDWARD GEBISTORF,  
*Chef des cuisines,*  
Hôtel Vancouver,  
Vancouver (C.-B.).



## Bifteck de bison Sweetgrass

Trancher dans la ronde ou le filet des biftecks d'un demi-pouce à un pouce et quart d'épaisseur. Laver et assécher. Si le bison n'est pas jeune (en d'autres mots s'il a plus de trois ans), faire mariner la viande ou utiliser un sel attendrisseur.

Faire griller les biftecks dans une poêle épaisse avec peu de gras. Attendre que la poêle soit très chaude afin de bien saisir les biftecks. Ne pas les tourner plus d'une fois. Si les biftecks sont épais, ils seront plus savoureux s'ils ne sont grillés que d'un seul côté. Dans ce cas, parsemer l'autre côté de beurre et de chapelure et placer les biftecks sous le gril sans les tourner. Préparer une sauce avec le jus de viande auquel on ajoutera un peu d'eau, un soupçon de sel et de poivre fraîchement moulu et quelques gouttes de sauce Worcestershire. Servir la sauce séparément dans un plat réchauffé et y ajouter du jus de citron et de l'origan au goût.

Recette fournie par: OSCAR BERCELLER,  
Winston's Theatre Grill,  
Toronto (Ont.).